Nr. 9. Kraków, 15. maja 1911 Rok IV.



„GAZETA PIEKARSKA“ wychodzi 1. i 15. każdego miesiąca i kosztuje:
na cały rok . . 6 kor.
na pół roku . . 3 kor.

Numer pojedynczy 30 hal.

W Niemczech 6 marek
w Ameryce 2 dolary
w Rosyi 3 ruble rocznie.

Należytość płaci się z góry.

Listów nieopłaconych nie przyjmujemy. Rękopisów nie zwracamy. Na odpowiedź prosimy załączyć markę 10. hal. Reklamacye niezapieczętowane wolne są od opłaty pocztowej.
Ogłoszenia zamieszczamy po 40 hal. za wiersz petit. pierwszy raz, następne po 30 hal. — Drobne ogłoszenia po 20 hal. od wiersza.

Redakcya i administracya: Kraków. Garbarska, 12. Nr. TELEFONU 1068. Wydawca i odpowiedzialny redaktor: Leon Bałuk.

Sursum corda!

Bieżący rok ma się w dziejach naszego zawodu zapisać, jako historyczny. Stajemy po raz pierwszy przed szerszym ogółem z naszą pracą, z naszymi wyrobami, z naszemi ideami.

Sześćdziesiąt lat, od chwili nadania autonomii w naszej monarchii, walczyliśmy w naszych gospodarczych, ekonomicznych i narodowych interesach, prawie że bez skutku. Lecz ta długoletnia walka zostaje uwieńczona obecnie pomyślnym skutkiem. Wystawa nasza daje nam rękojmę, że wobec świata godnie wystąpimy.

A więc w górę serca! Sursum corda! Walczyliśmy długo i bez szemrań cierpieliśmy. Wierzyliśmy obiecankom, które nam były czynione, ale nigdy niewypełnione. — Byliśmy małymi, po prostu zniżaliśmy się do kolan. A teraz wstańmy!

Podnieśmy w górę czoła! Z natężoną prawicą wznieśmy w górę sztandar naszego postępu, na którym wypiszemy słowa: „Do pierwszych szeregów a do pracy!“

Jedynie w pracy kulturalnej, postępowej, służymy najlepiej nietylko samym sobie, ale i narodowi naszemu a także całej ludzkości. Przebudzenie się z długiego snu letargicznego będzie podstawą usamowolnienia naszego.

W górę serca!

Na horyzoncie pojawia się już świt, świt zwiastujący wyzwolenie. Nie będziemy już może więcej prosili; — mamy już na tyle siły, byśmy **żądać** mogli.

Ale ten nasz obecny sukces niech nas nie wbija w dumę. Nie możemy ani na chwilę spocząć w dalszej naszej walce, przed nami leżą jeszcze liczne zadania, dotychczas ugorem leżące. Te zadania musimy w dalszym ciągu przeprowadzić. Nowych sił do tego zaczerpnąć potrzeba, — ale też przyjmijmy za pewnik, że przyjdą nowi bojownicy, którzy zastąpią wysłużonych już weteranów.

Możemy dziś z dumą powiedzieć, że przestaliśmy być sługami,— dziś z nami liczy się każdy, a nasze głosy wcale nie są głosami wołającego na puszczy. Tym owocnym czynem naszych dotychczasowych usiłowań będzie nasza wystawa.

Spieszmy na nią wszyscy. To pierworodne dziecko każdy oglądnąć musi. To dzieło naszych rąk, naszych snów wymarzonych.

Dzień 1. czerwca i 11. czerwca, w których zejdziemy się razem, będą koroną naszych działań.

A więc: Sursum corda!

Mąka
jej badanie i zawartość.

(Ciąg dalszy).

Chociaż bardzo rzadko można było odnaleźć bliższe przyczyny pożarów młynów, to jednak można z wielkiem prawdopodobieństwem przyjąć, że współdziałały tutaj produkta, mielenia, które mają własność zgęszczania gazów na swej powierzchni. Własność ta była wprost albo przyczyną zapalenia się, albo powodem szybkiego rozszerzania się ognia. Że pył młyński zmięszany z powietrzem tworzy mięszaninę eksplodującą, — jest to rzecz powszechnie znana, przestrzega się też dlatego przepisy przy czynnościach w mieszarkach komórkowych. Tak np. powszechnie jest w użyciu, że drzwi mięszarek komórkowych prędzej nie mogą być otwarte, zanim opadnie pył powstały wskutek przerzucania mąki. Gdzie nie ma światła elektrycznego można w przestrzenie przepełnione pyłem zboża lub mąki wchodzić tylko z lampkami gazowemi i t. p. Przyczyna katastrofy w Glasgowie w r. 1871 i w Mineapolis w r. 1878 nie została wyjaśnioną. Ta ostatnia spowodowała niezwykłe spustoszenia. Jednakowoż pewnie w kilku innych wypadkach zapalenie się mąki doprowadziło do pożarów, którym towarzyszyła eksplozya. Jako taką należy uważać eksplozyę mąki i pożar młyna parowego w Wurzen w r. 1881 i nowego młyna wodnego w Hammeln w r. 1887. nie mówiąc już o mniej znacznych nieszczęśliwych wypadkach. —

Różne studja wykazują, że pył mączny tworzy z powietrzem mieszaninę, zdolną do eksplozyi. Jeżeli wprowadzimy bęben z pewną zawartością mąki w szybki ruch drgający to pokaże się, że im większą jest zawartość mąki, tem bardziej zapaluą jest mięszanina powietrza i mąki. 20 gr. mąki pszennej przeciętnie dobrej, dobrze rozpylonej w 1 l. powietrza tworzy dolną granicę zdolności do eksplozyi, którą u innych gatunków mąki osiągnąć można dopiero przy zawartości 30 gr. w 1. litrze. Pył pozostały z oczyszczenia żyta, jak też i mąka cykoryi zmięszane z powietrzem są w równej mierze zapalne i prawdopodobnie własność tę posiadają wszystkie pyły pochodzenia organicznego.

Pył gatunków mąki ubogiej w gluten jest bardziej zapalny, niż mąki bogatej w gluten, pierwsze natomiast prędzej schną. Pokazało się, że mąka sucha nasycona eterem łatwiej się rozpyla. Drogą takiego nasycenia można oddalić gluten, przez co zapalność wzrasta. Przy każdym z tych wypadków by nastąpiło zapalenie, potrzebny jest mały otwarty płomyk. Jeżeli działanie ciepła jest za słabe jak np. u iskry tlejącego kawałka drzewa lub węgla kamiennego to nastąpi eksplozya. Jeżeli natomiast wskutek uderzenia stalą o kamień młyński wytworzą się większe iskry, to mogą one łatwo spowodować pożar.

Jest rzeczą ciekawą wiedzieć, jak wielką jest ilość absorbowanego powietrza względnie gazu i które z gazów w normalnych warunkach są absorbowane. Do obliczenia w przybliżeniu możemy użyć cię-

šaru gatunkowego i ciężar litra. 4. gatunki mąki żytniej posiadają następujące ciężary gatunkowe:

Żytnia mąka Nr.	O.	I.	II.	III
Ciężar litra	559	482	423	274 gr.
Ciężar gatunkowy	1·477	1·460	1·487	1·462.

Mąka Nr. O. jest mąką żytnią 30% wyciągu; ciężar litra otrąb pszennych i żytnich wynosi 280—340, mąka żytnia zbliża się do nich. Wspomniane cztery gatunki zawierają według obliczenia następującą ilość powietrza:

Mąka żytnia Nr.	O.	I.	II.	III.
Na 1 l. mąki	622·5	670·9	677·3	744·7 cm³
Na 1 kg. mąki	1114	1302	1568	1991.

C. d. n.

Podręcznik
przy składaniu piekarskich egzaminów czeladniczych.

(Ciąg dalszy).

P. Czy woda wogóle ma jaki wpływ na mąkę?

O. Tak. Mąka już w czasie magazynowania tem większej ulega zmianie, im większą jest w niej zawartość wody. Daje się to poznać na stęchłej mące, która posiada znacznie więcej wody niż mąka zdrowa, i wskutek tego zbija się w grudki.

P. W jaki sposób używa się wodę do naturalnego względnie sztucznego rozczynu?

O. Do naturalnego rozczynu używa się wody o takiej ciepłocie, która odpowiednią jest do temperatury powietrza. Do sztucznego rozczynu używa się wody takiej, której stosunek a właściwie proporcyę ciepłoty należy zastosować do temperatury powietrza, t. zn. przy równej temperaturze używa się ciepłą, — przy chłodnej chłodniejszą.

P. Jaki gatunek drożdży używa się do wywołania kiśnięcia?

O. Do wywołania kiśnięcia ciasta używa się prawdziwych drożdży spirytusowych.

P Czy oprócz drożdży można używać innych środków?

O. Można ewentualnie użyć kwasu węglowego i proszku do pieczenia.

P. Czy dozwolonem jest używania do wywołania kwasu węglowego kwasów mineralnych?

O. Nie. Ani też t. zw. bikarbonatu.

P. Czy inny gatunek drożdży bywa także używany?

O. Są jeszcze odgorzknione drożdże piwne, ale te są już mało w użyciu.

P. Jaką ilość drożdży należy użyć do rozczynu?

O. Ilość drożdży używa się stosownie do ilości litrów wody i ciepłoty powietrza.

P. Jak oblicza się ten stosunek?

O. Przy użyciu drożdży bierze się do rozczynu chleba na 30—40 bochenków po 3 klgr. około 200—250 gramów drożdży prasowanych.

P. W jaki sposób używa się drożdży?

O. Rozpuszcza się w wodzie, i następnie zaczynia się je wraz z mąką. Przy ciepłej temperaturze używa się mniej drożdży, niż przy chłodnej.

Podobnie też stosuje się przy użyciu cieplejszej lub zimniejszej wody.

P. Do jakich gatunków chleba używa się drożdży?

O. Drożdży z dobrym skutkiem używa się do rozczynu chleba mięszanego, zwłaszcza gdzie więcej mąki pszenicznej się dodaje, a część przy t. zw. chlebie drożdżowym.

P. Dlaczego przy gorszych gatunkach chleba nie zaleca się użycie drożdży?

O. Ponieważ gorsze gatunki chleba mają słabe rośnięcie i małą ciągłość, i są smaczniejsze, gdy są zarabiane kwasem.

P. Jak się poprawia słabo zrobiony rozczyn?

O. Poprawia się go przez dodanie pewnej ilości drożdży, gdy już ma się ciasto miszać, a rozczyn jest słaby.

P. Jakim powinien być dobry chleb?

O. Dobry chleb musi być wewnątrz dobrze wypieczony, wolny od skaz; skórka spodnia chleba powinna w pewnym stopniu posiadać elastyczność, dający się odczuć po pociśnięciu palcem; wierzchnia powinna mieć barwę naturalną t. zn. nie może być niebieskawą, czerwoną lub czarną, i lekko popękana

P. Jaka jest dopuszczalna najwyższa zawartość wody w chlebie zwyczajnym?

O. Najwyższa dopuszczalna zawartość wody w chlebie zwyczajnym, dobrze wyrobionym, — nie może przekraczać 42 procent.

P. Co jeszcze w chlebie się zawiera?

O. Znajduje się także popiół.

P. W jakim stosunku może się popiół w chlebie znajdować?

O. W chlebie pszenicznym 2 pro., w żytnim 1·5, w śrutowym 3, w jęczmiennym 3·5

P. Co znajduje się także w popiele?

O. W popiele znajdujemy ślady piasku.

P. Jaka powinna być wysokość kwasu?

O. Wysokość kwasu powinna być w tym stopniu, aby nie zatłumiła smaku i zapachu. W tej mierze należy też wziąć pod uwagę lokalne wymaganie co do smaku.

P. Jakie miejsca powinne być użyte do przechowywania chleba?

O. Tylko miejsca suche.

P. Dlaczego nie można w wilgotnych miejscach chleba przechowywać?

O. Ponieważ chleb w takim razie nabierze cierpkiego smaku, i prędko pleśnieje.

P. Jak się technicznie nazywa przebieg kiśnienia ciasta?

O. Nazywa się fermentacyą ciasta.

P. Co ma zrobić piekarz, jeśli kwasu nie zostawił starego a zaraz go potrzebuje?

O. Musi go pożyczyć od innego piekarza, lub też sztucznie go zrobić.

P. Jak się robi sztuczny kwas?

O. Bierze się litr wody, 3—4 dkgr. drożdży, 5 dkg. ususzyć kminku i zetrzeć, kieliszek dobrego rumu, dodać do tego wszystkiego około 2 klgr. dobrej, żytniej mąki i zrobić jak zwykle kwas się robi. Następnie obrać ze skóry dwie cebule, przekrajać dosyć drobno ale tak, aby się razem trzymała, włożyć je do środka zrobionego wtem sposób kwasu i pozostawić do kiśnięcia najmniej trzy godziny.

P. Jeżeli ten pierwszy kwas (frysz) jest dobbrym, co należy dalej zrobić?

O. Dolewa się letniawej wody około 5—6 litrów cebule należy wyrzucić, — i dodać żytniej mąki taką ilość, jaka potrzebną jest do zwykłego kwasu, i pozostawia się znowu przez trzy godziny. To się nazywa półkwas. (C. d. n)

Wystawa.

Otwarcie naszej pierwszej wystawy nastąpi nieodwołalnie dnia 1. czerwca tj. we czwartek. Wystawa mieścić się będzie w pawilonie, odpowiednio odnowionym, w którym w r. 1894 mieściła się wystawa sztuki.

Jak już poprzednio donieśliśmy — przedmioty mające być wystawione, muszą być najpóźniej dnia 30. maja już we Lwowie. Pieczywo wysyła się w skrzynkach przez pocztę, opłatnie, pod adresem: Komitet wystawy piekarskiej we Lwowie, Ratusz II. Izba rękodzielnicza.

Na życzenie wystawców z prowincyi zajmie się redakcya rozmieszczeniem ich przedmiotów. W tym to celu udaje się nasz redaktor z końcem b. m. do Lwowa i pozostanie tam przez cały czas wystawy.

Ażeby dać każdemu dokładny obraz, co należy wystawiać, podajemy poniżej wykaz.

Wszelkiego rodzaju, jak się w każdej miejscowości piecze, po 2 — 3 sztuki z każdego gatunku. Luksusowe pieczywo także z każdego gatunku — ma być albo bardzo drobne, albo dużej wielkości. Chleby różnego gatunku, prawdziwy kwasowy żytni, drożdżowy żytni i pszeniczny, razowy żytni i pszeniczny, w zwykłych wielkościach i formach, jak się zwyczajnie piecze, lub też można chleb dowolnej wielkości, nawet do 50 klgr. upiec, jako na wystawę.

Młynarze posyłają jak następuje:

1. pszenica nieczyszczona,
2. pszenica ożubrowana,
3. odpadki z kąkolników,
4. odpadki z łuskaczy (żubrowiny),
5. śrut od 1go do 6go lub 8go.
6. Kaszka nieczyszczona gruba, średnia i miałka (3 słoje).
7. Kaszka oczyszczona, gruba, średnia, cienka i miał (dunst).
8. odpadki czyli przerażki z tychże.
9. mąka grysikowa (Grysik), grysik stołowy gruboziarnisty i średni.
10. mąka od 0 do 8.
11. otręby grube, średnie i cienkie. Razem 40 do 45 flakonów.

Młyn żytni:

1. żyto nieczyszczone,
2. żyto ożubrowane,
3. odpadki z kąkolników,
4. łuskacze i aspiratory,
5. śrut od 1go do końca 4 — 6.
5. mąka O. I. II.
6. otręby. Razem słoi 14 do 16.

C) Młyn gospodarczy nowszy,

1. gatunki zboża nieczyszczonego,
2. odpadki z tego,
3. mąka razowa, pszenna i żytnia osypka.

D) Perlak:

1. jęczmień nieczyszczony,
2. jęczmień oczyszczony, pęcak gruby, średni, kasza i odpadki z perlaka czyli ofagi. Razem słoi 6.

Tak samo z kukurudzy grysiki, mąka i plewa.

Wszystkie wymienione produkty należy wysłać we flakonach, względnie odpowiednich słojach. O stoły od 1 metra do 5 metrów postarał się Komitet wystawowy i za małem wynagrodzeniem udzieli je wystawcom.

Ponieważ wiec nasz odbędzie się w czasie wystawy dnia 11 czerwca, na który to wiec my wszyscy piekarze musimy przyjechać, przeto na otwarcie wystawy upraszamy wysłać tylko delegatów, — chociaż nikomu zresztą nie odradzamy tego. Chcemy ale, aby wiec nasz był bardzo licznie reprezentowany. Wszelkich końcowych informacyi udzieli redakcya naszego pisma listownie.

* * *

Aby dać choć w krótkości pogląd, jak zagranica zainteresowała się wystawą, podajemy poniżej list kolegi St. Stolpe z Poznania, tudzież artykuł z jednej z poznańskich gazet. Kolega Stolpe pisze: „Przysyłam zgłoszenie na wystawę lwowską i gotówką 15 koron, a te 10 kor. jako zaliczkę na wystawę a 5 kor. jako przedpłatę na gazetę piekarską. Ponieważ umieściłem w poznańskich dziennikach o wystawie lwowskiej, a o informacye już mię zapytują, dlatego szczegółowe informacye są mi bardzo potrzebne. Potrzeba mi też kilka zgłoszeń. Zapytuję, jak będzie z tem na granicy? Czy są w pawilonie wystawowym stoły czy też wystawca musi je sam dostarczyć? Pan Nowakowski z Czenycina zapytuje, czy będą w nagrodę dyplomy czy medale wydawane?" I t. d.

A teraz powtarzamy artykuł, zamieszczony w poznańskim „Postępie". Pisze on pod tytułem „wystawa piekarska we Lwowie": „W dniu 1. czerwca r. b. otwarta zostanie wystawa piekarska we Lwowie w połączeniu z wystawą młynarską, z drożdżami i maszynami zawodowemi. Wystawę urządzają zjednoczone galicyjskie cechy piekarskie. Wystawa zapowiada się dobrze. Rodacy nasi w Galicyi pragnęliby, ażeby wystawę piekarską we Lwowie obesłali także majstrowie piekarscy z Wielkopolski, dotąd bowiem żaden piekarz się nie zgłosił, natomiast zgłosili się niemcy fabrykanci maszyn piekarskich. Zgłoszenia przyjmuje się do 15 maja b. r. Od jednego metra opłaca się 20 kor. Zgłoszenia przesyłać można pod adresem „Gazeta piekarska" Kraków, ul. Garbarska 12. oprócz tego udziela bliższych informacyi St. Stolpe, Poznań, św. Łazarza nr. 1. Premie za wystawiony towar będą dość okazałe. Równocześnie z wystawą odbędzie się wiec piekarski we Lwowie. Powinno się znaleść choć kilku lub kilkunastu polskich majstrów piekarskich, któryby zapowiedzianą wystawę obesłali, ażeby pokazać, że piekarze Wielkopolscy mogą dobrze współzawodniczyć ze swymi kolegami z Galicyi. Mają też obesłać wystawę piekarze z Królestwa Polskiego. Zebrani by byli w ten sposób piekarze polscy z pod trzech zaborów. Oprócz obesłania wystawy możeby nasi majstrowie zwiedzili wystawę lwowską i uczestniczyli w piekarskim wiecu. Upraszają o to bardzo piekarze galicyjscy, niechże zamożniejsi majstrowie piekarscy z Wielkopolski dadzą posłuch temu wezwaniu. — Ze zgłoszeniami należy się pospieszyć".

Sprawozdanie targowe.

Miesiąc kwiecień należał w handlu zbożem i mąką do bardzo ożywionych.

Wpływ notowań na giełdzie terminowej w Budapeszcie był i u nas bardzo silny.

Na Podolu notowano pszenicę z początkiem kwietnia K. 21 — żyto K. 12·50 do K. 13·— w okolicy lwowskiej o 30 do 40 h. drożej, zaś w okolicach Przemyśla, Rzeszowa i Tarnowa K. 22·— do K. 22·50. Wskutek haussy węgierskiej cena pszenicy na Podolu podniosła się K. 23·— do 23·50 — żyto K. 14·50 do 15·—, w okolicy lwowskiej K. 23·50 do 23·75, pszenica i K. 15·25 żyto w przemyskiem, rzeszowskiem i tarnowskiem pszenica K. 24·—, żyto K. 16·—.

Mąka pszenna, której zbyt stosunkowo był bardzo dobry, w różnych okolicach jest różnie notowaną i tak notują młyny tarnopolskie z końcem kwietnia br. 0|36 I | 35, 2 | 33·50, 3 | 32, 4 | 30, 5 | 28, 6 | 26, 7 | 23, 8 | 15, lwowskie młyny liczą o jakie K. 2·— do K. 2·50 (z akcyzą) drożej, młyny przemyskie notują 00 | 38·50, 0 | 38, 1 | 37, 2 | 36, 3 | 35, 4 | 33·50, 5 | 31·50, 6 | 29·50, 7 | 23·50, 8 | 16, ze skontem 2%. Młyn tarnowski 0 | 38·20, 1 | 37·20, 2 | 35·80, 3 | 34·30, 4 | 32·80, 5 | 31·20, 6—29·60, 7 | 23, 8 | 18·60.

Mąkę żytnią notują wszystkie młyny K. 25·— do K. 26·—. Omiecicę notują K. 12·— bez worka, otręby K. 9·15 do 10·—. W tych ostatnich dwóch gatunkach panuje ciągły brak.

Jest też wielkie zapotrzebowanie średnich i niższych gatunków mąki pszennej i należy się spodziewać podwyższenia cen zwłaszcza, że nie ma nigdzie zapasów. Firmy węgierskie próbują sprowadzać z Galicyi.

Tylko mąka Nr. 0. specyalnie z Aradu przychodzi do Galicyi we wielkich ilościach.

W ogóle po raz pierwszy od lat trzech daje się spostrzedz poprawa stosunków choć i teraz cena mąki nie stoi jeszcze w żadnym stosunku do cen zboża.

Rozmaitości.

Od Redakcyi. Bardzo wielu naszych czytelników dotychczas, pomimo wezwań, nie nadesłało jeszcze zgłoszeń na wystawę. Pomimo, iż czas już bardzo krótki, mogą jeszcze bodaj większe firmy zgłosić swój udział.

Administracya naszego pisma przedkłada nam wykaz tych Czytelników, którzy dotychczas nie uiścili przedpłaty. Wyłączając tych, którzy za bieżące półrocze zalegają, mamy jeszcze pokaźną sumkę pomiędzy kolegami za ubiegłe lata. To po prostu horendum! Aby być na tyle opieszałym i nieczułym, by dotąd tej drobnej kwoty nie nadesłać. Koledzy w Galicyi! Wiedzcie, iż mamy licznych czytelników za granicami państwa, — ale *ani jeden* z nich nie zalega. Posyłają nawet więcej na fundusz prasowy, My wskutek tego ciągle walczymy z deficytem i koszta wydawnictwa musimy z własnej pokrywać kieszeni. Taka żebranina chyba nie przystoi dla nas, a winę niech przypisują sobie ci opieszali. Gdybyśmy się wzorowali na pobratymczych pismach czeskich i niemieckich, tobyśmy pod pręgierz, publicznie w piśmie stawiali tych, którzy zalegają z przedpłatą. Jeżeli jednak tak dalej pójdzie to będziemy się musieli i tego środka chwycić. A więc czekamy.

Z biura pracy. Mamy kilku starszych czeladników, żonatych, do umieszczenia na prowincyę, którzyby z Panów kolegów potrzebował, zechce do nas natychmiast się udać i podać warunki. Panowie majstrowie płacą czeladzi koszta podróży i 1 K. na biuro pracy.

Odznaczenie. Pan Jan Kwiatkowski, właściciel piekarni w Krakowie przy Małym rynku, otrzymał na tegorocznej wystawie hygienicznej w Paryżu złoty medal grand prix i dyplom honorowy.

O postępie chemii środków spożywczych w r. 1910. W ubiegłym roku dyskutowano obszernie nad kwestyą barwienia naszych środków spożywczych. W sprawie tej zabierała głos komisya francuskiej Akademii lekarskiej i wypowiedziała zdanie, że pokarmy, które codziennie do naszego organizmu się dostają, a mianowicie: chleb, mięso, mleko, tłuszcze, wino i piwo,— wcale barwione być nie powinny barwikami smołowcowymi; o ile zaś chodzi o środki spożywcze rzadziej konsumowane, jak np. towary cukiernicze i likiery może być dozwolone używanie nieszkodliwych dla zdrowia barwików smołowcowych. Zamiast droższego kwasu cytrynowego, winnego, octowego zaczęto używać do pewnych wyrobów j. n. p. do wyrobu cukierków, lemoniad i tp znacznie tańszego kwasu mlekowego. Odnośne badania w tym kierunku przeprowadzone celem przekonania się czy kwas mleko y nie działa ujemnie na zdrowie ludzkie wykazały, że o ile koncentracja kwasu mlekowego wynosi mniej niż 5%, ujemnych skutków spożycie jego w tych towarach mieć nie może. Dr. H. Huttenleuter ogłasza w Chemiker Zeitung dłuższą pracę, odnoszącą się do postępu chemii środków spożywczych w ubiegłym roku. Mieszczą się w niej działy o mięsie, mące i towarach piekarskich, cukierniczych, owocach i sokach owocowych i winie. Wyjmujemy z tej pracy to, co dotyczy naszego przemysłu. Otóż pisze Dr. Huttenleuter: W ubiegłym roku wiele prac zajmowało się kwestyą, co jest powodem, że mąki — bez zarzutu pod innymi względami — nie nadają się do wypiekania. Mimo to, że wiele pracy dla wyjaśnienia tej kwestyi poświęcono, rezultaty jej nie są świetne i zupełne. Tyle tylko stwierdzono, że zachowanie się mąki przy wypiekaniu nie zależy — jak dotychczas myślano — od ilości glutenu, lecz od jego jakości i składu. Prócz tego zależy to zachowanie od innych czynników, a mianowicie od ilości cukru, gatunku drożdży i t p. Według badań Loryego ma znaczenie dla oceny mąki stosunek między ilością popiołu, a ilością związków białkowatych. Według badań O. Rammstedta są dotychczasowe metody, a mianowicie próba Pekara oznaczenie tłuszczu, kwasoty i popiołu niewystarczające; kładzie on nacisk na oznaczenie włóknika a to tak ze względu na ocenę pod względem hygienicznym, jak i cłowym. J. Buchwald wykazuje doniosłość oznaczenia popiołu przy ocenie mąki. Zwraca uwagę na niedokładność metody Pekara, zwłaszcza przy mąkach sztucznie mielonych. E. Arragen obniża minimum ilości wody w mące do 13% i twierdzi, że jeśli mąka ma więcej, niż tę ilość wody, to jest obciążona i nie daje się przechowywać. Przeciw temu obniżeniu występuje O. Rammstedt. Kniszewski i Neuman tłumaczą działania pewnych dodatków do pieczywa, jako to alkoholu i przypraw w ten sposób, że one pobudzają drożdże i w ten sposób wywierają dodatni wpływ na tworzenie się ciasta. Ten sam skutek łatwiej i pewniej uzyskuje się przez użycie słodu lub preparatów diastazowych; podobnie działa fosforan wapniowy. Francuski zarząd wojskowy przeprowadził próby pieczenia z dodatkiem cukru i otrzymał bardzo dobre rezultaty.

Zauważono, że w towarach cukierniczych zaczęto używać zamiast migdałów, orzechów ziemnych. Rozeznanie tego zapotrzebowania odbywa się w drodze mikroskopijnej. —

Podręcznik do składania piekarskich egzaminów majsterskich i czeladniczych. Wydawnictwo „Gazety piekarskiej". Tomik I. Nakładem „Gazety piekarskiej". Ukaże się niebawem z druku powyższy podręcznik, jako pierwszy tom wydawnictw, które od czasu do czasu przez naszą redakcyę publikowane będą. Praca ta opracowana pod każdym względem zrozumiale i treściwie, w formie pytań i odpowiedzi, jest niezbędną dla każdego piekarza, tak ucznia, jak i czeladnika i majstra. Wiadomo bowiem, iż już w roku 1913 każdy czeladnik, chcący zostać majstrem, będzie musiał takżamo poddać się egzaminowi majsterskiemu. Niniejsza broszura umożliwi każdemu należycie przygotować się do jego złożenia. Cena egzemplarza 1 kor. 40 hal. z przesyłką pocztową 20 hal. więcej. Za 10 egzemplarzy 13 kor., za 20 — 25 kor. Wysyłka jednego egzemplarza tylko za poprzedniem nadesłaniem pieniędzy, większe przesyłki opłatnie. Ponieważ nakład jest ograniczony, należy spieszyć się z zamówieniami

Nasz fejleton. Niniejszem zawiadamiamy, iż przerywamy druk zamieszczanego dotychczas fejletonu „Za winy ojca", a to z tego powodu, iż jest to większa powieść, nie nadająca się na szpalty naszego pisma. Powieść tę można nabyć w księgarniach, przeto ktoby sobie życzył, poszlemy mu ją. Natomiast zaczniemy zamieszczać w odcinku krótsze nowelki i humoreski z życia piekarzy.

Nietakt w najwyższym stopniu okazała czeladź piekarska w Krakowie w dniu 1. maja. Według ugody strejkowej z dnia 17. maja 1908 roku, ważnej na trzy lata, — miała ona świętować przez cały dzień 1 i 3. maja. Przez dwa lata tak się działo. Atoli w tym roku czeladź dnia 30 kwietnia odbyła zgromadzenie, i uchwaliła, aby pod zagrożeniem grzywny nie pracowano w dniu 1. maja od godziny 7. rano aż do rana dnia następnego. O uchwale tej nie został ani jeden majster uwiadomiony, — a czeladź, nawet chłopcy, trzymając się uchwały powyższej, wcale do roboty nie przyszła. Wskutek tego cały Kraków był we wtorek do południa bez żadnego pieczywa. O postępku tym zawiadomiono władze przemysłowe, które wdrożyły surowe dochodzenia.

Ponieważ czeladź wystąpiła wrogo przeciw majstrom, a zarząd grupy II. w Krakowie na szpaltach „Naprzodu" (nr. 104 z 7. b. m.) wypisuje oszczercze kalumnie na krakowskie piekarnie, przeto i my zmuszeni jesteśmy użyć tej samej broni. Pokrótce odsłonimy kilka rąbków tajemnicy z działalności zarządu grupy II. Jak sobie zarząd wyobraża organizacyę. Oto np. zawiadamia pismem majstra, że jeżeli przyjmie pewnego podróżnego czeladnika do pracy (czeladnik ten pochodzi z Krzeszowic, podlega zatem tutejszej organizacyi) to ten majster popadnie w konflikt z czeladzią w swej piekarni. Takie straszenie przechodzi wszelkie oczekiwania. Czyż nie wiadomo organizacyi, ile to z Krakowa czeladzi wyjeżdża do kraju a nawet za granicę do pracy? I cóżby się stało, i jakie skutki byłyby dla panów czeladzi, gdyby tak ze wszystkich miast wypędzono czeladników krakowskich, tu urodzonych i tu wyzwolonych?! Sądzimy, że i nimi by się organizacya musiała zaopiekować — ale coby oni tu robili? A następnie wiele czeladzi wyjeżdża do pracy na prowincyę i za granicę celem dalszego kształcenia się w swem rzemiośle, — nawet rząd subwencyonuje ich. I w bieżącym roku kilku czeladników wyjechało do Lwowa na kurs majsterski. Zarząd grupy nie sprzeciwił się temu. Lecz gdy czeladnik pochodzący o milę od Krakowa zgłasza się w Krakowie o pracę, to zarząd grupy grozi majstrowi konfliktem, jeśli go do pracy przyjmie. Piękno to poczucie ze strony zarządu grupy dla swego towarzysza, zabraniające mu pracować w Krakowie. Taka solidarność wcale nie jest cnotą. Znane nam są wypadki, że czeladnicy lwowscy nie mogli otrzymać w Krakowie pracy, bo ich II grupa nie chciała przyjąć do stowarzyszenia. Musieli się więc wpisać do grupy I. (żydowskiej). Tam nie pytano, skąd czeladnik pochodzi.

Wspomnieliśmy wyżej, że „Naprzód" rzucił się na krakowskich majstrów, podjudzając robotników piekarskich przeciw majstrom. Oczernia on przed publicznością piekarnie krakowskie, zarzuca im nieporządki, wytyka, iż trzymają w praktyce niby za dużo uczniów itp. A więc według „Naprzodu" najlepiej byłoby wcale uczniów nie trzymać, a i szkołę rozwiązać. Po co piekarzy, niech będą sami urzędnicy. Takie zapewne jest zapatrywanie czeladzi, lecz skąd się weźmie czeladź, gdy uczni nie będzie?

Otrzymaliśmy wiadomość o odbytem posiedzeniu, na którem uchwalono bojkot. Podobne postępowanie wcale chyba nie przyczyni się do potanienia pieczywa, lecz przeciwnie.

Przed wyborami. Niedługo już staniemy znowu przed urną wyborczą. Rękodzielnicy muszą dobrze rozważyć na kogo głos swój oddać mają. Kandydata na posła należy na zgromadzeniach interpelować, jak się zapatruje na podniesienie rękodzieła, co zamyśli w tym celu uczynić, jak się zapatruje na zniesienie nocnej pracy w piekarstwie, czy w danym razie głosować będzie przeciw czy za tym projektem i tp. Głos wyborcy jest bardzo ważnym, gdyż często zaważa on na szali zwycięstwa kandydata, dlatego nie może być byle komu oddany. Pamiętajcie o tem, piekarze-wyborcy.

Nowe stowarzyszenie. Dnia 10 maja odbyło się posiedzenie celem założenia swego cechu piekarskiego w Jaśle. Proponenci cechu koledzy Ludwik Ochtołowicz, Józef Kulon i inni. Zwołał zgromadzenie Instruktor dla spraw przemysłowych p. Ostrowski. Rezultat podamy w przyszłym numerze.

Zapraszamy na tem miejscu wszystkich Panów majstrów piekarskich w Krakowie, aby przybyli na zakończenie roku szkolnego kursu zawodowego dla uczni piekarskich dnia 28. maja o godzinie 9. rano. Uroczystość poprzedzi nabożeństwo w kościele księży Misyonarzy na Kleparzu.

Zamknięcie numeru naszej gazety odbywa się zawsze 8 i 20 każdego miesiąca. Wobec tego przy przesyłaniu nam korespondencyi prosimy o zastosowanie się do tego terminu.

Drukiem J. Litwińskiego w Wieliczce.